

BIBENDA

VINI E RISTORANTI D'ITALIA 2014

Ti

Italia

Associazione Italiana Sommelier

BOVERI 1 {5}

Via XX Settembre, 6 - 15050 Costa Vescovato AL
Tel. e Fax 0131 838165
www.boveriluigi.com - info@boveriluigi.com

Anno di fondazione: 1992 Proprietà: Luigi Boveri
Fa il vino: Carlo Aliberti Bottiglie prodotte: 70.000
Ettari vitati di proprietà: 8 + 7 in affitto Vendita diretta: sì
Visite all'azienda: su prenotazione, rivolgersi a Germana Ciccotti
Come arrivarci: dalla A7, uscita Tortona, procedere sulla statale per Genova, dopo pochi chilometri voltare a sinistra sulla SP130 in direzione Costa Vescovato.



L'azienda condotta da Luigi Boveri e dalla moglie Germana ha solide radici tortonesi, legate alla produzione agricola da sempre. Una famiglia di possidenti, che ha avuto fra i suoi ranghi avvocati e medici, ma non ha mai abbandonato la terra. Una linea priva di soluzioni di continuità collega Luigi, il nonno, Leopoldo, il papà, e di nuovo Luigi, l'attuale proprietario: denominatore comune, la vigna. 15 ettari coltivati (8 di proprietà, 7 in affitto), vecchi vigneti dedicati ai rossi (Amareno: 70 anni, Bossolo: 40 anni), densità medie di 5000 ceppi/ettaro, rendimenti tra 1,2 e 1,4 kg per pianta. Poi c'è il Timorasso e, quest'anno, un grande Derthona, che s'impone nel Gotha del comprensorio: vino di singolare finezza, nient'affatto opulento, di giusta dimensione alcolica, minerale con vaga tendenza al Riesling, persistente e con una freschezza che non cede mai e porta all'equilibrio una massa elegante e fruttata. Un paradigma del vitigno, con ottime possibilità evolutive (ci scommettiamo: ci sentirete germanismi d'idrocarburo, tra qualche anno); e tuttavia già godibile, soprattutto a tavola. Il Filari di Timorasso, indietro di un anno, ha dalla sua il tempo: tenetelo d'occhio. Infine, novità assoluta, entra in scheda un buon Moscato, il Ramasco. Di che completare una gamma solida, affidabile, tortonese fino all'ultima goccia.

COLLI TORTONESI TIMORASSO DERTHONA 2011

Tipologia: Bianco Doc | Uve: Timorasso 100% | Gr. 13,5% | € 14 | Bottiglie: 10.000 | In acciaio sui lieviti. Mezze penne con scampi e asparagi.

COLLI TORTONESI TIMORASSO FILARI DI TIMORASSO 2010

Tipologia: Bianco Doc | Uve: Timorasso 100% | Gr. 14% | € 16 | Bottiglie: 4.000 | In acciaio sur lie. Carpaccio di spada al melograno.

COLLI TORTONESI BARBERA VIGNALUNGA 2010

Tipologia: Rosso Doc | Uve: Barbera 100% | Gr. 14,5% | € 20 | Bottiglie: 4.000 | 18 mesi in barrique, 12 in vetro. Spalla di maiale alla griglia.

COLLI TORTONESI BARBERA BOCCANERA 2012

Tipologia: Rosso Doc | Uve: Barbera 100% | Gr. 13% | € 10 | Bottiglie: 30.000. Acciaio. Sedanini con pasta di salame e zafferano.

RAMASCO 2012

Tipologia: Bianco Dolce | Uve: Moscato 100% | Gr. 5,5% | € 3.500 | Bottiglie: n.d. | Acciaio. Bavarese alla pesca.

COLLI TORTONESI BARBERA POGGIO DELLE AMARENE 2011

Tipologia: Rosso Doc | Uve: Barbera 100% | Gr. 15% | € 14 | Bottiglie: 10.000 | Acciaio e cemento. Coniglio al forno.

COLLI TORTONESI CROATINA SENSAZIONI 2010

Tipologia: Rosso Doc | Uve: Croatina 100% | Gr. 5% | € 14 | Bottiglie: 4.000 | Tonneau. Tronchetto di cotechino.

COLLI TORTONESI CORTESE VIGNA DEL PRETE 2012

Tipologia: Bianco Doc | Uve: Cortese 100% | Gr. 12% | € 10 | Bottiglie: 20.000 | In acciaio. Ravioli di bietole e zamponi alle lenticchie.